

Milijon RRIS (Rum & Raisin Imperial Stout) Whisky BA

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **53**
- SRM **36.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (72.5%) | 80 % | 6.5 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.5 kg (7.2%) | 70 % | 180 |
| Ziarno | Carafa III | 0.2 kg (2.9%) | 70 % | 1400 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 40L | 0.5 kg (7.2%) | 74 % | 160 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.7 kg (10.1%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 30 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Challenger | 20 g | 10 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Klarowanie | Irish Moss | 3 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | rodzynki macerowane w rumie | 200 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | płatki dębowe whisky | 60 g | Fermentacja cicha | 14 dni |